Kurze Abhandlung,

wie man

einen neuen

Weingarten

regelmäßig anlegen und ferner methodisch bearbeiten soll;

---

nebst

einem besondern

Anhang und Belehrung

für die

Weiners.

In 43 Fragen und Antworten

vorgetragen und beantwortet

von

Franz Anton Lintemer.

Prag,
bei Caspar Widtmann, Buchhändler.
1801.

Est modus in rebus.

Dem

Hochwohlgebohrnen Herrn

Herrn

Jakob von Wimmer,

Sr. kais. kön. Majestät

bestellten Oberstlieutenant,

Rittern

des hungarischen St. Stephani-Ordens ꝛc.

Herrn

der Herrschaften Lenneschitz, Zittolib, Doxan, Krzinetz, Tloskau, Nussel, und Werschowetz ꝛc. ꝛc.

widmet diese Abhandlung

aus

wahrer Hochachtung und Ergebenheit

der Verfasser.

Hochwohlgebohrner Herr
Ritter,

Verehrungswürdigster Herr
Oberstlieutenant!

Nicht schmutziger Eigennutz, noch andere unedle Absichten sind es, welche mich bewegen, Eure Hochwohlgebohren gegenwärtige Abhandlung über den Weinbau zuzueignen, nein, sondern die besondere Liebe, welche Euer Hochwohlgebohren bei Deroselben so vielen andern wichtigen Geschäften

für

für die Landes-Oekonomie hegen, die ruhmwürdige Thätigkeit, mit welcher Dieselben an der Verbesserung und Vervollkommung derselben stets unermüdet arbeiten, ohne sich von denen, diesen Verbesserungen öfters im Wege stehenden Hindernissen abschrecken zu lassen; dann meine Hochachtung, welche ich für solche erhabene Eigenschaften empfinde, sind es, welche mich bestimmen, Euer Hochwohlgebohrn dieses kleine Werkchen zu widmen.

Wie sehr hier in Böhmen der Weinbau durch Vorurtheil und Schlendrian vernachläßiget wird, ist

ist leider zu viel bekannt; man weiß aber auch, wie schwer es ist, den gemeinen Mann von seinem Vorurtheil und Schlendrian abzubringen. Der verdienstvolle Herr Hofrath Schubart in seinem Schreiben an Professor Lesky, den Futter- und Kleebau betreffend, sagt: daß weder Befehle noch Prämien den gemeinen Bauer vermögen können, von seinem Schlendrian abzugehen. In desselben Schreiben, Hutung, Trift und Brache, die größten Gebrechen und Pest der Landwirthschaft, heißt es ferner: Niemand ist gelehriger und nachahmender, als der gemeine Landmann, wenn

er

er Vorgänge mit seinen Augen sieht, wodurch sich seine Einnahme um ein paar Groschen erhöhen läßt. Die tägliche Erfahrung bestättiget zur Genüge die Wahrheit dieser Sätze: durch Vorgänge und Beispiele muß der gemeine Mann von seinem Schlendrian abgebracht werden. Wer soll aber anders dem gemeinen Landmann mit solchen Beispielen vorgehen, als vermögende Güterbesitzer?

Euer Hochwohlgebohrn besitzen nebst andern Herrschaften und Gütern auch mehrere Weingärten: durch regelmäßige Bearbeitung

beitung dieser Weingarten werden **Euer Hochwohlgebohrn** nicht nur den Ertrag derselben um vieles erhöhen, sondern auch andere Weingartenbesitzer zur Nachahmung aneifern, und zugleich hiedurch den ersten Grund legen, daß ferner der Weinbau hier in Böhmen in bessere Aufnahme und Verbesserung gebracht wird; dies ist mein Wunsch und einzige Absicht meiner ganzen Schrift.

Deroselben oberwähnte ruhmwürdige Eigenschaften bürgen mir im voraus dafür, daß ich hier meinen Endzweck keineswegs verfehlt

fehlt haben werde. Der ich übrigens mit aller denklichen Hochachtung die Ehre habe zu seyn

Euer Hochwohlgebohren

ergebenst bereitwilligster Diener,
Franz Anton Lintemer.

Vor-

Vorrede.

Die Urquelle alles Reichthums ist ohne allen Zweifel die Erde, und nur jenes Land kann man vorzüglich glücklich nennen, welches seinen Boden auf die bestmögliche Art zu benutzen weiß, hierauf beruht sowohl das Interesse des Fürsten, als seiner Unterthanen, und das Fundament und Triebrad aller Manufakturen und Fabriken ist Landeskultur, ohne welche aller Handel passiv, und der Staat immer arm bleiben muß.

Dies sind schon lang anerkannte Wahrheiten, und Unsinn würde es seyn, selbe bezweiflen zu wollen. — Es haben sich daher viele würdige Ökonomen schon von jeher um den Feldbau sehr verdient gemacht, und man kann mit Wahrheit sagen, daß man heutiges Tags den Feld- oder Ackerbau im Ganzen genommen, (ohne jenen Gegenden, welche noch von Vorurtheil und altem Herkommen zu sehr umnebelt sind, dies Lob zuzusprechen) auf einen großen Grad der Vollkommenheit gebracht habe.

Allein nicht nur der Ackerbau allein macht schon die wahre Landeskultur oder Landesökonomie, auf welcher das Wohl eines ganzen Staates beruht, aus; nein, es ist selbe viel weitschichtiger, und begreift ungemein viele Gegenstände in sich, und zwar ist nebst dem Ackerbau einer der ersten, der wichtigsten

sten und ältesten Gegenständen der Landes-kultur der Weinbau. — Schon Noah pflanzte Wein, und man wußte ihn in den ersten Zeiten viel besser und vortheilhafter zu pflanzen, als heutiges Tages, wenigstens hat man in unsern Tagen denen Alten in der Kunst, Wein zu bauen, noch nichts zuvorge-than, es beweisen dies alte Schriftsteller, wel-che von der Landesökonomie, besonders vom Weinbau geschrieben haben, die aber leider gegenwärtig in Weniger Hände sind, wes-wegen ihre Lehren auch nicht allgemein be-nutzt werden können.

Durch Völker-Wanderungen, immer-währende Kriege, und dergleichen politische Unruhen wurden ferner die bestangelegten Weinberge vernachläßigt und ruinirt, wo-von sodann die meisten bis auf heutige Zeit entweder ganz wüste liegen blieben, oder doch

höch-

höchstens nur sehr schlecht benutzt wurden, welches meistens hier von Böhmen gilt; man baut zwar hier auch Wein, allein nicht methodisch und nach bestimmten Regeln, sondern er wird nur ganz obenhin und schlechtweg behandelt. Ich thue der Sache keineswegs zu viel, wenn ich sage, daß nirgends so schlecht gepflegte Weingärten zu finden sind, als in Böhmen — wovon die Hauptursache das gegen den Weinbau in Böhmen vorgefaßte Vorurtheil seyn mag: Weingarten Peingarten, daß man nämlich den Weinbau für eine Ruthe des Landwirths hält, welches er auch in der That ist, wenn man ihn so schlecht pflegen und bearbeiten will, wie hier in Böhmen, wo man die ganze Sorge und Bearbeitung eines Weinbergs einem unwissenden Weiner überträgt, welcher, (ohne zu erwägen, daß er öfters ein Schurke ist, und seinen Herrn,

der

der die Pflegung eines Weinbergs öfters selbst nicht versteht, auf allen Seiten zu betrügen sucht,) den Weinberg nur obenhin bearbeitet, um bald fertig zu seyn, der höchstens weiß, daß der Weinberg gegraben, der Weinstock geschnitten, gestäbelt, und geheftet werden muß, doch aber selten die bey jeder besondern Arbeit verbundene, höchst nöthig zu wissende Vortheile und Handgriffe inne hat, der daher auch keine Ursache anzugeben weiß, warum das eine so, das andre anders, dies zu jener Zeit, jenes aber zu dieser Zeit bearbeitet werden muß, der nur so arbeitet, wie er es von seinem Vater gesehen und gelernt hat, der öfters selbst nur ein Pfuscher, ich will nicht sagen, ein Esel war. — Wenn zudem noch der Weiner mitten im Jahre, wenn die meiste Arbeit im Weinberge geschehen soll, nach Belieben aus seinem Dienste treten kann,

ohne

ohne dieserwegen von seiner Obrigkeit die geringste Ahndung fürchten zu dürfen, im Gegentheil wohl versichert ist, daß sein Herr nirgends gegen ihn Assistenz finden wird, und wenn er ja ihn zu klagen den dummen Streich begehen wollte, sich in einen ganzen und langwierigen Prozeß einlassen, mit seinem schlechten Weiner konfrontiren, und am Ende, weil er nur der zahlbare Theil ist, auch eben dieserwegen Unrecht haben, und eine Menge Schäden und Unkösten zahlen müßte — welches dann der Herr auch eben alles gut voraus weiß, welcher dann lieber bei dem größten Unrecht und Schaden, so ihm sein Gesinde zufügt, schweigt, schweigen muß, und seinen Weinberg, wenn er nicht gleich einen andern Lumpen statt des ausgetretenen haben kann, oder einen andern anzunehmen sich fürchtet, unbearbeitet liegen lassen muß.

Ja bei so gestalten Sachen kann freylich der Weinberg nicht nur keinen Nutzen abwerfen, sondern muß auch nach und nach eingehen.

Würde aber eine zweckmäßige Gesinde-Ordnung verfaßt, auf die strenge Beobachtung derselben ein scharfes Augenmerk gerichtet, dürfte anbei keiner als Weiner dienen, welcher nicht zuvor durch mehrjährige Arbeit in Weinbergen sich eine hinlängliche Kenntniß vom Weinstock gesammelt, und dieserwegen erst vorher bei einem löbl. Weinbergamte durch einen Sachverständigen wohl geprüft worden, und das diesfalsige Zeugniß aufzuweisen haben. Würde man sodann den Weingarten fleißig bearbeiten, so würde man auch bald einsehen, daß der Weinstock reichlich jenen geringen unnützen Fleck, so er einnimmt, bezahlt, und das oberwähnte Vorurtheil: Wein-

garten, Peingarten, bald den Schupzettel bekommen, und dies zwar um so mehr und eher, wenn man erwägen will, daß der Wein auf solche Anhöhen und Berge gepflanzet wird, und gepflanzet werden soll, die zum Getraidebau unnütz, und folglich ohne Weinbau entweder gar nicht, oder doch höchstens nur sehr schlecht benutzt werden können; wenn man ferner bedenkt, daß an eben diesen schlechten, zum Getraidebau unnützen Örtern der Weinstock das reichste, und zu Erhaltung unserer Gesundheit sowohl, als Kräfte beste Produkt liefert, welches eine Menge Menschen braucht, welches jedermann liebt, und durch welches der Landwirth seinen übrigen Bedürfnissen leicht steuren kann.

Die Art und Weise aber, wie man einen Weingarten zweckmäßig anlegen, ihn ferner so pflegen und bearbeiten solle, daß man von

selben

selben eine reiche Fexung hoffen und erwarten könne: diese Art zu zeigen, ist der Zweck gegenwärtiger kurzen Abhandlung, welche ich nach Art eines Katechismus in Fragen und Antworten vorgetragen habe, weil ich glaube, daß der gemeine Weiner, welchem man hierorts die Pflanzung und Pflegung eines Weinbergs anvertraut, und überläßt, und für welchen ich auch nur schreibe, hieraus leichter die Art, wie man Wein pflanzen und bearbeiten solle, erlernen möge.

Übrigens stehe ich nicht in dem dummstolzen Wahne: durch gegenwärtige kleine Abhandlung etwas neues zu zeigen, oder zu lehren, ich weiß vielmehr gar zu gut, daß man schon lange vor mir Wein regelmäßig zu pflanzen wußte, und am Rhein, an der Mosel, und mehreren andern Gegenden mit größtem Nutzen pflanzt; — allein ich weiß,

und

und sehe es täglich, daß man hier in Böhmen im Weinbau noch weit zurück ist; ich will daher die Art, zweckmäßig Wein zu pflanzen, und zu behandeln, für den gemeinen Mann allgemein bekannt zu machen, durch gegenwärtige Schrift bewirken. —

Erreiche ich meinen Zweck, und werde ich hiedurch meinem Nebenmenschen auch nur den geringsten Nutzen stiften, so bin ich hinreichend für meine wenige Mühe belohnt, der ich es als Weltbürger für meine erste Pflicht halte, meine fernere Bemerkungen, wenn ich einige nützliche zu machen Gelegenheit haben sollte, zum Besten meiner Mitmenschen allgemein bekannt zu machen.

1te

1te Frage.

Auf was hat man bey Anlegung eines Weinbergs vorzüglich und am ersten zu sehen?

Antwort.

Wenn man einen Weingarten, oder Weinberg anlegen will, muß man sehen, ob der Ort, welcher mit Wein bepflantzet werden soll, die gehörige Lage habe, und zwar hat man hiebey mehr auf die Lage, als Klima Rücksicht zu nehmen, indem bey einer guten Lage auch im mittelmäsigen Klima gute Weine gezogen werden.

2te Frage.

Wie soll daher der mit Wein zu bepflanzende Ort liegen?

Antwort.

Er muß gegen Morgen oder Mittag liegen, denn je eher und je länger ein Weinberg von der Frühe bis Abends die Sonne

hat, desto besseren und süßern Wein giebt er, je später hingegen, und je weniger er die Sonne genießt, desto schlechtern Wein hat man von ihm zu hoffen. Die Ursache hievon liegt in der Natur des Weinstocks, welcher unumgänglich einen hinreichenden Sonnenschein haben muß, wenn seine Reben und Frucht zeitig werden, und ausreifen sollen. — Es können daher die gegen Abend liegende Örter nur sauere und schlechte Weine liefern, auf welchen bey schlechter Witterung öfters weder Holz noch Früchte aus Mangel der nöthigen Sonnenstrahlen, welche erst gegen Abend, wenn die Sonne schon untergeht und schwach ist, auf selbe fallen, ausreifen — noch vielweniger taugen die gegen Mitternacht liegende Örter zum Weinbau aus der jezt eben angeführten Ursache.

3te Frage.

Welche Örter sind demnach vorzüglich zum Weinbau tauglich?

Antwort.

Die gegen Morgen oder Mittag liegende Anhöhen oder Berge, besonders jene, welche vor denen kalten und rauhen Nordwinden geschützt sind, und einen kiesigten oder sandigen

gen

gen Grund haben, liefern die süßeste und bestgekochte Weine, weil sie die Sonne recht erwärmen kann.

4te Frage.

Warum ist es nicht rathsam, auf ebenem flachen Felde einen Weingarten anzulegen?

Antwort.

Weil man erstens ebenes Feld besser zum Getraidebau anwenden kann, und dieser wegen jenem nicht benachtheiliget werden darf, zweitens weil auf ebenem und flachen Felde zwar mehr, aber kein so guter, und geistreicher Wein als auf Bergen wächst, die Ursache ist diese:

Der Weinstock erfordert vor allem Wärme, nun aber wird derselbe nicht nur den Tag über von der Sonne in denen Weinbergen hinlänglich erwärmet, sondern es erhalten auch die im Weinberge und um den Weinstock befindliche viele Steine, welche ebenfalls den Tag über von der Sonne erhitzt werden, den Weinstock die Nacht über in einer sehr nützlichen Wärme — zudem verursachen eben diese Steine und der Abhang des Berges, daß kein überflüßiges Wasser sitzen kann, welches dem Weinstocke sehr schädlich wäre, und ihn

endlich zu Grunde richten würde. — Ganz anders verhält es sich aber mit ebenem und flachem Felde, wo selten einer der jezt erwähnten Vortheile für den Weinstock vorhanden ist.

5te Frage.

Wann man jedoch in Ermanglung der zum Weinbau schicklichen Berge auf ebenem Felde Wein anbauen wollte, was hat man alsdann zu beobachten?

Antwort.

Erstens muß man erwägen, ob das Feld die oberwähnte nöthige Lage habe, und vor denen kalten und rauhen Nordwinden geschützt und gesichert sey; zweitens muß man untersuchen, ob der Boden nicht salzig, oder bitter sey, oder ob man nicht bald in der Tiefe des Bodens Wasser antreffe, wenn man hineingräbt, denn dergleichen Örter tragen nicht nur schlechte Weine, die sich nicht lange halten, sondern selbst auch die Stöcke währen nicht in die Länge.

6te Frage.

Was hat man ferner bey Anlegung eines Weinbergs zu beobachten?

Antwort.

Antwort.

Man muß Sorge tragen, daß man Blindhölzer, oder Fexer oder aber Refunker, je nachdem als man mit der einen oder andern Gattung den neuen Weinberg bepflanzen will, von guter Sorte bekomme.

7te Frage.

Woran soll mans erkennen, welche Sorten zur Fortpflanzung die tauglichsten sind?

Antwort.

Wenn man schon vorher seinen eigenen Weingarten hat, so soll man im Herbste wohl zusehen, welche Stöcke die reichste und beste Trauben haben, diese Stöcke soll man sich alsdann besonders zeichnen, durch Anbindung eines Stückgen Bleches, welches zugleich numerirt seyn muß, dann soll man ein besonderes Register führen, in welches man diese gezeichnete Stöcke nach ihrem No. stets eintragen soll, mit Beysetzung des gewöhnlichen Namens, Farbe und Güte, und von solchen gezeichneten Stöcken muß man alsdann seine Ableger, Schnitt- oder Blindholz oder Fexer wählen, — wenn man aber von fremden Leuten, dergleichen Setzlinge

kau-

kaufen muß, so ist man freylich nicht versichert, ob man gutes Holz bekommen, sondern man muß sich desfalls blos auf die Redlichkeit des Verkaüffers verlaßen, und hier wäre es rathsam, wenn gleich beym Kauf dergleichen Setzlinge ausbedungen würde, den dafür zu zahlenden Kaufschilling erst im folgenden Jahre zu leisten, und daß der Verkaüfer statt der ausgebliebenen, und nicht bekommenen Setzlinge andere unentgeltlich herbeyschaffen müsse — weil man erstens nach Verlauf eines Jahres wohl sieht, welche Setzlinge ausgeblieben sind, 2tens bey denen bekommenen und Wurzel gefaßten Setzlingen das getriebene Laub verräth, von welcher Gattung Weinstöken sie sind.

Wie der über einen Weinberg zu führende Register ohngefehr gestaltet seyn solle, samt einer kurzen Beschreibung der hier in Böhmen gut fortkommenden Sorten, wird hinten nachfolgen.

8te Frage.

Auf was hat man in Ansehung des zu verpflanzenden Holzes oder Sezlinge zu sehen?

Antwort.

Man hat bey Anlegung eines neuen Wein-

Weinbergs ein besonders Augenmerck darauf zu richten, daß jenes Holz, mit welchem man einen neuen Weinberg anlegen will, mit eben diesem Grund und Boden einerley Beschaffenheit habe, d. i. zu Anlegung eines trokenen und hitzigen Bodens muß man auch die Setzlinge von trockenem oder hitzigen Boden, wählen u. d. g. auch soll man hiebey den Bedacht nehmen, daß man in nidrige und solchen Orten, wo Kälte und Frost am gewöhnlichsten zu schaden pflegt, solche Setzlinge pflantze, welche von Natur hart, und am längsten dem Froste und der Kälte widerstehen können. — Welches Holz aber diese Eigenschaft habe, wird einen jeden die Erfahrung am besten lehren.

9te Frage.

Welches ist die beste Zeit zu Anlegung eines Weinbergs?

Antwort.

Wenn man einen Weinberg mit Schnittholz anlegen will, so geschieht die Anlegung im Frühling und zwar Anfangs May, geschieht aber die Anlegung mit Fexer oder Refunken, so kann die Arbeit sowohl im Herbste als Frühjahre vorgenommen werden, doch

doch hat man dabey zu beobachten, daß man im Frühjahre dieses gleich nach einem Regenwetter und wann es kühl ist, im Herbste aber bey trockenen und warmen Tägen verrichten müße.

10te Frage.

Wie geschieht die Anlegung eines Weingartens?

Antwort.

Erstens muß der dazu bestimmte Boden recht tief umgraben, und von allem Gras und Unkraut bestens gereinigt werden, diese Arbeit heist man am Rhein und andern Gegenden Anrotten Rigolen. Wenn man Refunken oder Fexer im Frühjahre legen will, so werden schon im Herbste oder Winter, wenn es die Witterung zuläßt, in dem zu bepflanzenden Berge Gräben quer über den Berg gemacht, und nicht der Länge nach den Berg hinab, damit nicht ein einfallender starker Regen, die Erde aus denen Gräben ausspülen, und von denen jungen Stöcken wegführen könne. — diese Gräben müssen ohngefehr eine Elle lang, eine halbe Elle breit und drey Viertheil einer Elle tief, endlich anderthalb Ellen

einer

einer von dem andern entfernt, und alle in gerader Linie gemacht werden. Ferner muß man bei Ausschöpfung der Gräben den obern guten Grund auf die eine, und den untern schlechtern auf die andre Seite geben, und bey Zufüllung der Gräben den Bedacht nehmen, daß der gute Grund unten zuerst in die Grube, der schlechtere aber obenauf gethan werde. — Zu einem jeden Graben wird eine Butte voll gut alt verfaulten Dung gethan — wenn man demnach zu Ende des Merzes oder gleich Anfangs April die Fexer oder Refunker legen will, so giebt man zuerst unten in die Grube zwey Zoll hoch Dunger, auf welchen man einen Zoll hoch von der auf der einen Seite befindlichen guten Erde giebt. Sodann läßt man mit der einen Hand den Fexer oder Refunke in die Grube, in dem man zugleich mit der andern Hand unten seine Wurtzeln fein sanft auseinander theilt, auf dieselbe schüttet man sodann die jetzt erwähnte gute Erde, welche man zugleich fest eintretten muß, auf die Erde kommt abermal ohngefehr einen halben Schuh hoch Dung, welchen man wieder mit der auf der andern Seite der Grube befindlichen schlechtern Erde bedekt, endlich stekt man einen kurzen Pfahl zu dem gesenkten

Fexer

Fexer, welches man doch behutsam thun muß, um hiedurch die junge Wurzel nicht zu verletzen. — Sobald nun der Fexer oder Refunke zu treiben anfängt, und ausschlägt, wird ihm nur ein einziger Trieb gelassen, die übrigen alle weggebrochen, sodann heftet man den beybelassenen Trieb an den dabey befindlichen Pfahl, nach dem man ihn zugleich von denen zwischen der Rebe und dem Blatt hervorgewachsenen Wasserzweigen von Zeit zu Zeit bestens reinigt, und gleich Anfangs Septbr. oben abstutzt, damit erstens die junge Rebe nicht nur immer in die Höhe, sondern auch in die Dicke wachse, 2tens damit selbe eher und vollkommen ausreife und hart werde.

11te Frage.

Was hat man im zweyten Jahre mit diesen jungen Stöcken zu thun?

Antwort.

Man muß die im vorigen Sommer stehen gelassene Rebe auf zwey Augen schneiden, von selber stets die Seiten-Ausschüsse oder Wasserzweige ausbrechen (welches man im Böhmischen wizmidat heißt), die Erde um selbe so oft möglich umhacken und auflockern, von allem Gras und Unkraut bestens reini-

reinigen, und zu Ende August oder Anfangs Septbr. stutzen. — Auf eben diese Art wird dieser junge Stock auch im 3ten Jahre behandelt, in welchen Jahre man ihn jedoch, wenn er schon stärker geworden ist, auch auf drey Augen schneiden kann, von dieser Zeit an wird derselbe wie andere alte Stöcke behandelt.

12te Frage.

Was hat man ferner bey einem dergleichen jungen Weinberg zu beobachten?

Antwort.

Man muß trachten, denselben stets im Holze zu erhalten, und die Stöcke zu vermehren; eben dies gilt auch von alten Weinbergen, und zwar von diesen noch mehr, als jenen.

13te Frage.

Auf wie vielerley Art kann man einen Weinberg im Holze erhalten?

Antwort.

Im Holze einen Weinberg zu erhalten bewirket man mit Schnittholz, Fexern, Senkern, und auch durch Verlegen ganzer Stöcke,

cke, welches man im böhmischen překlådat heißt.

14te Frage.

Was ist Schnittholz, wie und wann wird durch selbes ein Weinberg im Holze erhalten?

Antwort.

Schnitthölzer, oder in andern Gegenden Blindhölzer genannt, sind Abfälle der im Frühjahr beschnitten wordenen Weinstöcken, welche zum versetzen zugerichtet werden. — Wenn man mit diesen Schnitthölzern einen Weinberg ausbessern will, so hat man erstens zu beobachten, daß man solche von jungen Stöcken nehme, welche aber schon getragen haben; zweitens soll man die Wahl der Schnitthölzer so treffen, daß der Boden auf welchem selbe gewachsen sind, mit jenem, welchen man mit selben aussetzen will, sowohl in Ansehung der Lage als innern Güte des Grundes einerley Beschaffenheit habe, siehe hierüber dir 8te Frage und Antwort. Drittens muß man diese Schnitthölzer von ausgewachsenen, und wohl ausgereiften Reben nehmen, und zwar jederzeit den mittlern Theil der

Rebe.

Rebe. 4tens soll man diese Schnitthölzer bis zum Versetzen frisch zu erhalten suchen, und am besten ists, wenn man selbe so lange am Stock stehen lassen könnte, bis man sie versetzen will, da man aber nicht wohl einen Stock so lang unbeschnitten lassen kann, so muß man gedachte Schnitthölzer mit frischer Erde so lang bedeckt halten, bis sie Versetzt werden. 5tens werden gemeiniglich zu einem Schnittholz 4 bis 5 Augen genommen, eigentlich muß aber die Tiefe des zum Versetzen dieser Schnitthölzer aufgelockerten Boden die Länge der Schnitthölzer bestimmen, so zwar, daß das untere Ende des Schnittholzes auf festen Boden aufsitze, ohne tiefer hinabsenken zu können, das obere Ende des Schnittholzes aber noch mit einem Auge über der Erde hervorsehe, welches man mit Moos oder Erde bedeckt, um von der Sonne oder Luft nicht ausgetrocknet zu werden. — 6tens Soll die Versetzung der Schnitthlözer im May geschehen, weil man alsdann an denen getriebenen Augen sehen kann, was zum Versetzen tauglich ist, oder nicht, beym Versetzen wird endlich 7tens in den dazu bestimmten Boden (welcher hiezu eigends zubereitet seyn muß, wie in der 10te F. u. A. gezeigt worden) mit einem hiezu zugerichteten

ten

ten runden Holz oder Eisen, welches unten spitzig seyn muß, ein Loch gestossen, das Schnittholz senkrecht hinein gesteckt, und rings um mit guter Erde zugestampft, man pflegt zwar zu zwey auch drey Schnitthölzer auf einmal in ein Loch zu thun, allein dies geschieht Sicherheitwegen, wenn das eine oder andere nicht fangen würde, das letzte am wenigsten bekommen möge; und sollten ja alle drey fangen, welches aber selten der Fall ist, so wird das beste nur stehen gelassen, die übrigen aber ausgezogen, und anderwärts versetzt. — Wie aber jezt gedachte Schnitthölzer ferner im ersten, 2ten und 3ten Jahre behandelt werden sollen, ist schon oben in der 10ten Frage und Antw: gezeigt worden.

15te Frage.

Was sind Fexer ? und wie wird mit selbem der Weingarten im Holze erhalten ?

Antwort.

Fexer sind nicht anders als die jezt erwehnte Schnitt - oder Blindhölzer, welche aber schon zwey Jahr in der Erde gestanden haben, ehe sie versetzt werden; man bereitet sich nämlich von denen besten Weinstöcken, so wie in der vorhergehenden Frag und Antw.

gezei-

gezeiget worden, eine beliebige Anzahl Schnitthölzer, diese steckt man rechenweis in ein umgegrabenes Erdreich, welches aber nicht nur nicht von besserer, sondern eher von schlechterer Gattung seyn soll, als jenes Erdreich, in welches sie nachher versezt werden sollen, — diese Schnitthölzer werden aber so gesteckt, daß noch zwey Augen über der Erde hervorsehen, läßt selbe im ersten Sommer fleißig von allem Unkraute reinigen, die Seiten-Ausschüße oder Wasserzweige von Zeit zu Zeit sauber ausbrechen, die Rebe selbst aber gleich Anfangs Septbs. stutzen, damit sie ausreifen können, und eben so werden diese Fexer im zweyten Jahre behandelt; es versteht sich, daß der Boden zugleich muß aufgelockert und die junge Rebe im zweyten Frühlinge auf zwey Augen geschnitten werden. — Nachgehends werden diese jungen Fexer behutsam ausgehoben und an ihren Bestimmungsort versetzt, nach Art, wie in der 9ten Frag u. Antw. gezeiget worden. — Die Versetzung dieser Fexer darf nicht so spät, wie jene der Schnitthölzer, sondern muß schon gleich Ende Merzes oder Anfangs April vorgenommen werden.

Die Art, wie diese Fexer in denen ersten drey Jahren behandelt werden sollen, ist von

jener

jener der Schnitthölzer in nichts unterschieden, außer daß man jene gleich im zweyten Frühlinge schon auf drey Augen schneiden kann, dahingegen die Schnitthölzer nur auf zwey Augen geschnitten werden dürfen.

16te Frage.

Was heißt senken, und wann soll man senken?

Antwort.

Wann in einem Weinberge leere Flecke sind, so soll man selbe durch Senken wieder ausbessern, welches folgendermaßen geschehen muß:

Man macht um jenen zunächst an dem leeren Flecke befindlichen Stock so viel Gruben, als man Reben senken will, es hat bey Verfertigung dieser Gruben sowohl als bey ihrer Zufüllung alles zu geschehen, wie schon oben bey Anlegung eines Weinbergs mit Fexern gezeigt worden. In diese Gruben senkt man jene Rebe, welche sich am leichtesten und bequemsten biegen läßt, welches gemeiniglich die sogenannten Grund-Reben sind, und nachdem man selbe, wie schon bekannt, gehörig zugedeckt und eingetreten hat, wird das auf dem einen Ecke der Grube

her-

herausschauende Ende der gesenkten Rebe auf zwey Augen abgeschnitten, ein kurzer Pfahl dazu gesteckt, an welchen man zulezt die junge Rebe, wenn selbe ausschlägt, anheftet, und wieder im ersten Sommer alles beobachtet, wie bey denen Fexer gezeiget worden — im zweyten Jahre aber wird die gesenkte Rebe vom Mutter-Stocke abgeschnitten, und gleich andern Weinstöcken behandelt, mit der Vorsicht jedoch, daß man selbe im Schnitte noch immer niedrig halte, und diesfalls auf ihre Jugend Bedacht nehme; am besten ist's, wenn man selbe erst im dritten Jahre vom Mutterstocke wegtrennet, weil selbe, da sie durch zwey Jahre ihre Nahrung vom Mutterstocke erhalten, eher und stärkere Wurtzel fassen, und folglich auch eher als Fexer und Schnitthölzer Früchte tragen können.

Man kann auch mit diesen Senken, so wie mit Fexern, einen neuen Weinberg anlegen, man senkt nämlich nach der jezt gesagten Art viele Reben, jedoch ohne ihre Gruben mit guter Erde oder Dunge anzufüllen, damit sie nicht gleich Anfangs verzärtelt werden, wenn sie nachher im zweyten Jahre vom Mutterstocke abgeschnitten und versetzt werden, so können selbe viel leichter und eher bekommen, indem sie aus einem magern, in ein mit gut

verfaulten Dunge geschwängertes Erdreich übersetzt werden, die übrige Behandlung ist jene der Fexer.

17te Frage.

Was heißt einen Stock verlegen, umlegen, oder nach der Mundart andrer Gegenden zu sprechen, einen Stock verjüngen? wie und wann geschieht dies Verlegen oder Verjüngen der Stöcke.

Antwort.

Einen Stock umlegen, oder verjüngen heißt nichts anders als selben senken, nur ist diese Art zur senken von der vorhin gedachten darin unterschieden, daß man den ganzen Stock senket, ohne eine alte Rebe stehen zu lassen; zweytens daß man bey diesem Umlegen oder Verjüngen der Stöcke die gesenkte Rebe nicht im zweyten Jahre von dem Mutterstocke abschneidet.

Es hat aber dieses Umlegen oder Verjüngen der Stöcke statt: erstens um jene um den zu verjüngenden Stock befindliche leere Platze auszubessern, oder aber einen alten Stock, welcher Alters halben untragbar geworden, durch dieses Versenken, durch welches er nur Wurzel faßt, und gleichsam verjünget

get wird, neue Kräfte zu verschaffen, und tragbar zu machen.

Es geschieht aber dies Verlegen oder Verjüngen der Stöcke folgendermaßen — wie viel man von dem alten Stocke neue erzielen will, so viel läßt man ihm Reben, welche aber alle wohl ausgewachsen und ausgereift seyn müssen, das übrige Holz aber wird alles vom Stoke weggeschnitten, alsdann macht man links und rechts und seitwärts, wohin nemlich die junge Stöcke zu stehen kommen sollen, so viele Gruben als man Reben senken wird, die Gruben, werden alle nach der schon bekannten Methode verfertigt, so fort gräbt man um den Stock herum die Erde hinweg, daß die ganze Wurtzel des Stockes bis auf die senkrecht in die Erde gehende Hauptwurtzel entblößt werde, schneidet so dann alle Thau- und Wasserwurtzeln weg, damit beym Versenken der Stock leichter nachgeben könne, jedoch muß die Hauptwurtzel unberührt und unbeschädigt bleiben, demnach werden alle Reben nach der zuvorgesagten Art gesenkt, die lezte und schicklichste aber wird in ihrer Grube so hin und her gebogen, bis man sie nach dem Ort, wo der alte Stock gestanden hat, bringt, allda wird sie statt des alten Stockes in die Höhe gerichtet, und wie

die übrigen Senker behandelt, von jeder dieser Reben müssen zwey, auch jenachdem selbe stark sind, drey Augen aus der Erde hervorschauen, welche auch gleich im ersten Jahre Früchte bringen, weil alle diese gesenkte Reben von der Hauptwurtzel ihre Nahrung ziehen, zudem auch noch ihre eigenen in die Erde gesenkte Augen nach und nach Wurtzel fassen, und ihnen ebenfals Nahrung zu führen.

18te Frage.

Welches ist die beste und sicherste Art, einen Weinberg im Holze zu erhalten, oder neu anzulegen?

Antwort.

Die wohlfeilste, aber zugleich schlechteste und unsicherste Art ist es, mit Schnitthölzern einen Weinberg anlegen oder ausbessern, weil erstens selten die Schnitthölzer bekommen, zweytens man zulang auf einigen Nutzen warten muß.

In Ansehung der Fexer oder Senker ist es eben so viel, ob man mit diesen oder jenen einen Weinberg neu anlegen wolle — wenn es sich aber drum handelt, die im Weinberge befindliche leere Plätze ausbessern zu wollen, so

so ist die in der 16ten F. u. A. erwähnte Art zu senken vortheilhafter, als jene mit Fexer, noch besser aber und nützlicher ist die in der vorhergehenden 17ten F. u. A. gezeigte Methode, die Stöcke zu verlegen, oder zu verjüngen, weil man bey diesen gleich schon im ersten Jahr einen erspieslichen Nutzen zu hoffen hat.

19te Frage.

Wenn nun ein Weinberg zweckmäßig angelegt, und gehörig im Holze erhalten worden, wie soll er alsdann ferner bearbeitet werden, um vielen und guten Wein tragen zu können?

Antwort.

Er muß regelmäßig beschnitten, geräumet, gestäbelt, geheftet, dreymal gehacket, ausgebrochen, die Spitzen oder Reben gestutzt, bedunget, und je nachdem es die Landesart mit sich bringt, vor Winter gedecket werden.

20te Frage.

Welches ist die erste Arbeit, so im Frühjahre bey einem Weinberg zu geschehen hat?

Antwort.

In jenen Gegenden, wo, wie hier in Böhmen, der Weinstock vor Winter gedeckt wird, ist im Frühjahr die erste Arbeit das Aufziehen der gedeckten Weinstöcke; eben so leicht, und unbedeutend diese Arbeit an sich zu seyn scheint, und auch wirklich ist, eben so großer Schaden kann jedoch an denen Reben sowohl, als dem zu hoffenden Weine bei dieser an sich unbedeutenden Arbeit verursacht werden, wenn man solche unvernünftigen Leuten überläßt, die die Sache nicht verstehen, welches meistens hier der Fehler ist, da man solches von Kindern oder leichtsinnigem Gesinde verrichten läßt.

21te Frage.

Was hat man also in Rücksicht des aufziehenden Holzes vorzüglich zu beobachten?

Antwort.

Erstens soll man mit dem Aufziehen nicht zu voreilig seyn, und sich dieserwegen nach der Jahrszeit richten, dergestalt, daß man das Aufziehen oder Aufdecken der Reben solang verschiebe, solang als man noch

stark

starke Fröste zu befürchten hat, gemeiniglich aber fängt man diese Arbeit nach Mariä-Verkündigung an. Zweitens soll man diese Arbeit an schönen und heiteren Tagen, und zwar in denen Vormittagsstunden verrichten, damit die feuchten Reben noch vor Abends austrocknen können, welche alsdann wenn selbe nicht austrocknen würden, zumal da zu dieser Zeit noch kalte Nächte sind, und zu frieren pflegt, leicht Schaden leiden und erfrieren könnten. Drittens soll man beym Aufdecken oder Aufziehen sehr behutsam zu Werke gehen, daß man mit der Hacke oder Haue, mit welcher man das Aufziehen zu verrichten pflegt, die Reben, welche nun sehr mürbe sind, nicht verletze, oder aber die Augen, welche jetzt gar nicht fest sitzen, abstreife, wodurch man sich auch zugleich die Weinlese für dieses Jahr ersparen würde. Endlich Viertens soll man auf Anhöhen und Bergen ehender aufdecken oder aufziehen, als in tiefen und niedern Weinbergen, weil erstere von denen Frösten nicht so sehr und oft beschädigt werden, als leztere niedere Örter.

22te Fragr.

Was folgt nach dem Aufziehen der Stöcke?

Ant-

Antwort.

Das Beschneiden derselben; an andern Örtern folgt erst das Räumen, allein es ist besser und rathsamer, das Beschneiden zuerst zu verrichten, erstens weil man das Räumen leichter und bequemer betreiben kann, wenn der Stock zuvor beschnitten ist, zweytens das Räumen auch zugleich mit der ersten Hacke geschehen kann, und man daher einigermassen eine Arbeit erspart; dritttens ist es vortheilhafter, gleich nach dem Aufziehen die Stöcke zu beschneiden, weil alsdann der Saft noch nicht ins Holz getretten ist, und das Holz sich nicht zu sehr verträhnet, und daher mehr Augen giebt, folglich auch mehr Wein, und der Stock sich stärket.

Endlich soll man hohe Weinberge eher als niedrige und ebene beschneiden, weil sie dem Frost nicht so sehr ausgesetzt sind als diese, und daher nicht so leicht Schaden leiden können.

23te Frage.

Wie soll der Weinstock beschnitten werden?

Antwort.

Daß das Beschneiden der Weinstöcke die

er=

erste und wichtigste Kunst beym Weinbau ist, ist nicht nöthig zu errinnern, denn läßt man zu viel Holz, so überträgt sich der Stock, und ist gefehlt, so wie es gefehlt ist, wenn man zu wenig Holz läßt; man muß hier das Mittel zu treffen wissen, dann ist es etwas anders, einen Stock zu Bögen, etwas anders, ihn in Knoten schneiden.

Da man hier das Bögenschneiden nicht im Gebrauche hat, auch weiter nicht anzurathen ist, indem selbe einen besonders wohl gepflegten, fetten, und bey den besten Kräften sich befindlichen jungen Weinstock erfodern, ansonsten sie die Stöcke zu viel entkräften und öfters gar ruiniren, so pflegt man nur auf Knoten zu schneiden, wobey man dann hauptsächlich darauf zu sehen hat, ob der zu beschneidende Stock ein junger, jedoch aber schon tragbarer, oder aber schon ein alter Stock sey; ferner ob dieser Stock einen guten, fetten, oder aber einen schlechten, magern Grund habe; ist das erstere, nämlich, wenn der zu beschneidende Stock noch jung und bey den besten Kräften ist, und zu dem einen wohl bearbeiteten guten und fetten Grund hat, so läßt man ihm drey Reben, welche man auf drey, und je nachdem die Reben an und für sich selbst stark sind, auch auf vier

Augen

Augen schneiden kann — ist aber der zu beschneidende Stock schon alt, oder auf mageren Grund, so darf man selbem nur zwey Reben lassen, und selbe höchstens auf zwey oder drey Augen schneiden — wollte man aber einem dergleichen alten und magern Stocke mehr Reben lassen, und auch mehrere Augen schneiden, so würde derselbe zuviel entkräftet und geschwächt, weil er nicht im Stande ist, so vielen Reben hinreichende Nahrung zu geben, welches auch die Erfahrung bestättiget, denn man sieht, daß an jenen Stöcken, an welchen zu viele Reben gelassen worden, die Weintrauben ganz klein und mager, und nie so groß und vollkommen sind, als an jenen Stöcken, an welchen man verhältnißmässig nur zwey oder drey Reben gelassen hat.

Ferner muß man bey dem zu beschneidenden Stocke auch darauf Rücksicht nehmen, ob er auf einer Anhöhe, auf dem Berge, oder aber auf ebenem und flachem Felde stehe, denn die auf ebenem, flachem Flde stehende Stöcke haben einen stärkern Trieb und mehr Säfte, als jene auf Bergen befindliche Stöcke, man kann ihnen daher auch mehr zumuthen, und immer selben um eine Rebe mehr beylassen, als diesen.

Was endlich den Schnitt selbst betrifft, so ist es schon bekannt, daß man die Rebe über dem Auge abschneiden, und zwar den Schnitt ruckwärts hinter dem Auge und schief über selbes hinausführen, damit beym Weinen der Rebe der Saft nicht übers Aug laufen, und selbes ersäufen könne.

24te Frage.

Woran erkennt man erfrorne Stöcke, und wie sollen selbe beschnitten werden?

Antwort.

Bey erfrornen Stöcken ist das Holz spröde, und wenn man es schneidet, ganz trocken, und im Schnitt weis, dahingegen ein gesundes nicht erfrornes Holz im Schnitt lebendig, grün ist, und wenn ja der Saft schon im Holze ist, beym Schnitte gleich weinete; beym Beschneiden dieser erfrornen Stöcke muß man ihnen alles Holz hart unten an der Erde wegschneiden, oder mit einem leichten Beile weghauen, daß sie wieder junges Holz treiben können, und wenn sie bey der zweyten Hacke noch kein junges Holz getrieben haben, so sind die Stöcke todt, müssen aus der Erde genommen, und die leere Flecke,

wie

wie oben gezeigt werden, wieder ausgebessert werden.

Man kann dem gänzlichen Erfrieren der Stöcke einigermaßen dadurch zuvorkommen, wenn man beim Ausbrechen der Reben (welches auf Böhmisch Smidka heißt) einen oder zwey nach dem Beschneiden der Reben erst von unten des Stokes hervorgewachsenen jungen Trieben, welches die eigentliche Grund-Reben worden, und auf Böhm. Spodki heissen, stehen läßt, und nicht wegbricht. Wann die Erfahrung zeigt, daß bey der grösten Kälte, wenn auch die Stöcke gänzlich erfrieren, diese jungen Grund-Reben wenigstens eines oder zwey gesunde Augen behalten, welche vom Froste nicht beschädigt wurden, welches auch der Natur der Sache ganz gemäß ist, denn da diese junge Reben ganz nahe an der Erde sich befinden, so geniessen sie nebst der gewöhnlichen Sonne, auch von der Erde, von welcher die Sonnenhitze gleichfalls zurückgeprellt wird, eine zweyte Wärme, zu dem sind diese junge Reben eben dadurch, daß sie sich nahe an der Erde befinden, denen Frösten, kalten und rauhen Winden nicht so ausgesetzt, sondern vielmehr vor selben geschützt, welches dann zusammengenommen bewirkt, daß diese junge Reben

nicht

nicht so leicht, und selten gänzlich erfrieren.

25te Frage.

Was heißt Räumen, und welches ist der Entzweck dieser Arbeit?

Antwort.

Räumen (welches gleich nach dem Schnitte geschehen muß) heißt mit der Hacke die Erde um die Stöcke herum weghacken, daß die Wurzel entblößt werde, sodann muß man mit einem Messer die an denen Seitenwurzeln, und zunächst oben an der Erde sich befindliche kleine Faserln, welche man auch die Wasserwurzeln nennet, wegschneiden, dieses ist dessentwegen nothwendig, weil sie denen Haupt- und Seitenwurzeln alle ihnen von oben durch Regen, Thau u. d. g. zufließende Feuchtigkeiten entziehen und gleichsam stehlen, weil sie zunächst an der Oberfläche der Erde sich befinden. — Würde man daher das Räumen nicht alle Frühjahr vornehmen, so würden diese Wasserwurzeln überhand nehmen, und hiedurch die Haupt- und Seitenwurzeln, und durch diese der Weinstock selbst leiden. — Übrigens ist schon oben gesagt worden, daß man das Räumen gleich mit der ersten Hacke verrichten solle, weil durch die Hacke, die

von

von der Erde entblößte Stöcke, von deren Wurzeln man die Erde weggehacket hat, im Räumen wieder zugedeckt werden, welches man aber geflissentlich thun müßte, wenn man zugleich mit dem Räumen die erste Hacke nicht verrichten wollte, weil die durch das Räumen von der Erde entblößt gewordene Stöcke, wenn man selbe nicht gleich mit Erde wieder bedecken würde, in Gefahr stünden, besonders aber das junge Holz von denen um diese Zeit gewöhnlich noch einfallenden Fröſten leicht beschädigt zu werden. —

26te Frage.

Was heißt die Weinberge hacken, und welches ist der Entzweck der ersten Hacke?

Antwort.

Die erste Hacke in Weinbergen, welche unmittelbar mit dem Räumen, oder aber gleich nach demselben verrichtet werden solle, besteht darin, daß man mit der Hacke die ganze Erde des Weinbergs umhacket und umwendet, so daß die untere Erde obenhin, die obere aber unten hin komme; der Entzweck dieser Arbeit ist, daß erstens die Erde durch das Umhacken aufgelockert werde, damit Luft, Sonne, Thau und Regen, welche

die

die Erde fruchtbar machen müssen, in dieselbe beßer und tiefer eindringen können; — zweytens daß die Erde von altem Gras und Unkraute bestens gereinigt werde, welches, wenn es stehen bleiben würde, denen Stöcken eben so, wie die Wasserwurtzeln, und noch mehr als diese, alle von der Luft, Regen, Thau u. d. g. denen Stöcken zugeführt werdende Nahrungs-Säfte, entziehen, und an sich säugen, wodurch dann eben dieses Unkraut auch überhand nehmen, und die Stöcke endlich aus Mangel hinreichender Nahrung eingehen würden.

Man muß daher erstens so tief als möglich, und es die Länge der Hacke zuläßt, hacken, damit man das Gras und Unkraut mit seiner ganzen Wurtzel heraushacke, und somit vertilge; würde man aber nur obenhin das Gras und Unkraut weghacken, die Wurtzeln desselben aber in der Erde bleiben, so würde dasselbe alsbald wieder nachwachsen, und zwar noch viel stärker werden, als es vorhin war, wodurch also der Entzweck der Hacke nicht erreicht, die Arbeit nicht nur vergebens geschehen, sondern das Uibel dadurch noch vergrössert worden wäre

Um aber leicht tief hacken zu können, so soll man zweytens sich mit selber befleissen,

sen, und selbe solang als die Erde noch die Winter=Feuchte hat, verrichten, weil durch die Feuchte und Fröste die Erde mürbe gemacht worden, und daher sich viel leichter und mit weniger Mühe gewinnen läßt. Endlich drittens hüte man sich bey nassen und Regenwetter zu haken, denn einestheils würde hiedurch das Unkraut nicht nur nicht vertilgt, sondern vielmehr genährt werden, weil die etwa nicht ganz ausgehakte Wurtzeln, so noch zum Theil in der Erde steken, so wie jene, so beym Umhaken der Erde hin und wieder hingeworfen worden, gleich wieder fangen, und mit neuen Kräften hervorwachsen würden; anderntheils würde auch die Erde, wenn man sie bey Regenwetter umhacken würde, nicht nur nicht aufgelokert, sondern wegen der Näße noch fester und dichter zusammen getretten werden, und folglich würde alsdann der Entzweck der Hake abermal nicht erreicht werden.

27te Frage.

Was folgt nach der ersten Hake?

Antwort.

Gleich nach der ersten Hake soll man die Pfähle schlagen, doch aber so, daß man

diese

diese Pfähle nicht ganz nahe am Stock, sondern etwa vier bis fünf Zoll von selbem entfernt in die Erde schlage, um die Wurzel der Stöcke nicht zu verletzen, welches leicht geschehen könnte, wenn man selbe ganz hart am Stock in die Erde drucken wollte.

Ferner soll man die Pfähle allemal hinter den Stock und zwar so stecken, daß er ihm keinen Schatten verursache und die Sonne abhalte, sondern auch dem Weinstock von denen Nordwinden so viel als möglich sichern, denn man darf so wohl beym Weinbau als einer jeden andern wirthschaftlichen Verrichtung auch den geringsten Vortheil nicht unbenutzt lassen.

Endlich soll man die Pfähle, bevor man sie einschlagen will, unten nämlich jene in die Erde einzusteckende Theile etwas anbrennen, weil sie alsdann länger dem Morschwerden, und der Faülniß widerstehen, sodann soll man sie so tief einstecken, daß sie ein jeder Wind nicht gleich umreissen könne.

In Ansehung der Pfähle selbst hat man übrigens zu beobachten, daß, wenn man selbe kaufen muß, man recht große und starke bekomme, und soll man selbe lieber etwas theurer zahlen, als die kurze und schwache

Pfähle, weil man erstere um etliche Jahre länger benutzen kann.

Da aber alle auf den Kauf gemachte Pfähle sehr schwach und kurz sind, und eben wegen ihrer kurzen Dauer sehr theuer zu stehen kommen, so thut man besser daran, wenn man sich etwelche Bäume kauft, und selbe von denen Weinersleuten im Winter, wenn wegen schlechter Witterung im Weinberge nichts gearbeitet werden kann, spalten und zu Pfählen machen läßt, die Abfälle zahlen nicht nur bey der hier Landes so grossen Holz=Theurung zum Theil die Arbeit, sondern man kommt auch wohlfeiler zu grossen, starken, und dauerhaften Pfählen.

Daß man letztlich darauf sehen müsse, daß im Winter die Pfähle nicht gestohlen oder selbst von Weinersleuten verbrennt werden, bedarf keiner Erinnerung. — Man muß daher die abgebrochene kurze Pfähle, welche zu grossen Weinstöcken unbrauchbar sind, dessentwegen doch nicht verbrennen lassen, sondern zu denen Senkern und übrigen jungen Reben sorgfältig verwahren.

28te Frage.

Was folgt nach dem Pfahl stecken?

Antwort.

Nach dem Pfahl stecken, folgt das Ausbrechen der Reben, jedoch soll man diese Arbeit nie unternehmen, bevor man nicht die junge Traübgen schon erkennet, und zwar ist dieses nebst dem Schneiden eine der wichtigsten Arbeiten beym Weinbau, die viele Kenntniß und Erfahrung erfordert, woher es rathsam wäre, wenn man diese Arbeit nicht von einem jeden Taglöhner, sondern einzig von dem Weiner, welchem man in dieser Hinsicht mehr Kenntniß zutrauen darf, verrichten ließe. —

29te Frage.

Worin besteht das Ausbrechen der Reben, und welches ist der Endzweck dieser Arbeit?

Antwort.

Das Ausbrechen besteht darinn, daß man die bey einem Stocke hervorgewachsene Triebe, die man im künftigen Jahre nicht braucht, ausbricht, und dann die tragende Reben sowohl als die beym Ausbrechen stehen belassene junge Triebe von denen Seiten-Ausschüssen oder

Wasser-Zweigen, welche, wie schon oben mehrmal gesagt worden, zwischen dem Blatt und den Reben hervorwachsen, reinigt. Der Entzweck dieser Arbeit ist, daß der im Weinstocke befindliche Saft, welcher zur Nahrung der tragbaren Reben sowohl, als fürs Wachsthum der jungen Triebe, damit selbe fürs künftige Jahr brauchbar hervorwachsen mögen, bestimmt ist, sich in die ausgebrochen werden müssende unbrauchbare Triebe und Wasserzweige nicht zu viel vertheilen könne, wodurch erstere benachtheiligt würden, und daher nicht so vollkommen werden könnten.

Übrigens hat man bey dem Ausbrechen den Bedacht darauf zu nehmen, daß man im künftigen Jahr Holz zum Schneiden habe. Zudem muß man jezt auch für die im künftigen Jahre nöthig seyn mögende Senker Sorge tragen, daß man nemlich soviel Reben stehen lasse, als man im künftigen Jahre senken will.

30te Frage.

Was kommt nach dem Ausbrechen der Reben?

Antwort.

Das Anbinden derselben, welches auch zu-

zugleich beym Ausbrechen geschehen kann, und zwar ist hiebey zu bemerken, daß man erstens nie beym Regenwetter, oder aber in der Frühe, wenn ein starker Thau war, und die Reben naß sind, dieselbe anbinde, oder hefte; auch soll man kein Laub mit einbinden, weil dasselbe die Rebe in der Zeittigung und Ausreifung hindert; dann soll man ferner verhüten, daß die junge Träubgen nicht mit eingebunden werden, besonders wenn sie noch nicht verblühet haben, weil selbe schwer verblühen könnten und eher ersticken würden, haben selbe aber schon vorher verblüht, und werden nachher mit eingebunden, so hindert sie dies so, wohl im Wachsthum als in der Ausreifung.

Endlich soll man die Reben nicht zu stark und fest binden, weil hiedurch der in denen Reben befindliche Saft im Umlaufe gehemmet würde.

Der Entzweck des Bindens, oder Anheftens der Reben ist, daß erstens selbe eher und besser ausreifen; zweitens damit selbe vom Winde nicht können abgebrochen werden.

3ite Frage.

Ist es wohl gethan, von denen Trauben

alles

alles Laub auszubrechen, welches bey vielen im Gebrauche ist?

Antwort.

Dieser Gebrauch ist nicht nur nicht nützlich, sondern im höchsten Grade schädlich, weil erstens die von allem Laube entblößte Trauben dem Wind und Wetter und allen Unfällen zu viel ausgesezt sind, und leicht beschädigt werden; zweitens auch selbe wegen der allzugähen Sonnenhitze, weil die Sonnenstrahlen senkrecht, unaufgehalten auf dergleichen Trauben fallen, nicht ausreifen können, weswegen man auch von solchen Trauben höchstens nur sauren Wein pressen kann

Nichts destoweniger ist es äußerst nöthig, daß man das allzuviele und dicke Laub von denen Trauben wegbreche, um selben Luft zu machen, jedoch darf man hierin nicht zu weit gehen, und muß man ober der Traube wenigstens zwey oder drey Blätter stehen lassen, damit selbe die Traube sowohl gegen die allzugähe Sonnenhitze, als andere schädliche Zufälle schützen können.

32te Frage.

Wann soll die zweyte Hacke geschehen?

Antwort.

Die zweyte Hacke soll man entweder kurz vor der Blühte des Weins, oder aber gleich nach derselben verrichten, am besten ist's, wenn man selbe vor der Blühte verrichten kann, weil es sich öfters ereignet, daß der Wein ungleich abblühet, und daher die zweyte Hacke zu weit verspätet würde, da man aber mit der übrigen Arbeit bis zu dieser Zeit öfters nicht fertig werden kann, so muß man sich diesfalls nach Zeit und Umständen richten.

Die zweyte Hacke an sich geschieht wie die erste, nur muß man jezt bey dieser zweyten Hacke die Erde zugleich um den Stock herum beyziehen, weil um diese Zeit die Regen seltner, die Sonnenhitze aber ungemein stärker und strenger ist, weswegen dann die Erde sehr ausgetrocknet wird, daher darf man auch bey dieser zweyten Hacke nicht so tief, wie bey der ersten Hacke geschehen muß, graben, weil alsdann die Erde um so viel mehr austrocknen würde.

Übrigens hat man bey dieser zweyten Hacke alles das zu beobachten, was oben bey der ersten Hacke gesagt worden, zugleich muß

jezt auch das neu aufgewachsene Holz aufheften oder anbinden.

33te Frage.

Worin besteht das Stutzen der Reben, und wann soll dies geschehen?

Antwort.

Die Reben stutzen heißt das über den Weinpfahl herausgewachsene End der Rebe abschneiden, und soll zwar dies zu Ende August oder Anfangs Sptbrs geschehen, eher darf man diese Arbeit nicht unternehmen, weil im Juli und noch Anfangs August die Stöcke noch einen starken Trieb haben, und daher viele Wasserzweige treiben würden, wenn man sie schon um diese Zeit gestutzt hätte. DerEntzweck dieser Arbeit ist, daß die Reben nicht immer in die Höhe, sondern auch in die Dicke und Stärke wachsen und vollkommener ausreifen können.

34te Frage.

Wann soll man zum drittenmahl hacken?

Antwort.

Wann die Weintrauben zu zeitigen anfangen, soll man die dritte Hacke thun, weil

diese viel zur Zeitigung der Trauben beyträgt, diese Arbeit ist bey schwerem steifen Boden sehr nöthig, weil wenn dieser schwere Boden nicht aufgelockert würde, die Sonne nicht in ihn hineindringen und erwärmen kann, und daher auch die Ausreifung der Trauben schlecht von statten geht. — Bey sandigem und leichten Boden aber, oder auf dem Gipfel der Berge, wo die Weinstöcke öfters wenig Erde haben, soll man abermals bey dieser dritten Hacke die Erde um den Stock herum so viel thunlich ist, beyziehen, damit selber nicht zu viel austrocknen möge.

35te Frage.

Was ist bey der Weinlese zu beobachten?

Antwort.

Da hier in Böhmen nicht, wie in andern Weingegenden, die Zeit der Lese von der Obrikeit bestimmt wird, so muß jeder Eigenthümer eines Weingartens die Zeit, wann die Trauben vollkommen zeitig sind, in Acht nehmen, um alsdann die Trauben lesen zu lassen.

Beym Lesen selbst muß man auf die zu dieser Arbeit gemiethete Taglöhner scharf

achtgeben, daß sie keine Trauben stehlen, denn sie pflegen verborgene Säcke zu haben, in welche sie die Weintrauben verbergen. — Zweytens muß man darauf sehen, daß sie an den Weinstöcken die Strohbänder aufschneiden, damit man alle Trauben sehen und bequem, ohne lange Stiele zu laßen, lesen könne.

Drittens soll man die verfaulte oder unzeitige Trauben nicht mit denen guten vermischen, sondern in ein besonderes Geschirr geben laßen, aus welchen man zwar keinen Wein, jedoch aber Essig bereiten kann.

Endlich viertens soll die Weinlese an einem halben und schönen Tage geschehen, damit der Wein bey seiner natürlichen Tugend und Stärke erhalten werde, welches aber nicht geschieht, wann, wie bey vielen der Brauch ist, die Weinlese an einem regnerischen Tage verrichtet wird, wo also Wasser in den Most kommt, welches zwar den Most vermehrt, allein doch unmöglich je zu Wein werden kann, sondern des Weines natürliche Kraft und Güte verdirbt.

36te Frage.

Was hat man bey der Presse zu besorgen?

Ant-

Antwort.

Sobald die Trauben gelesen sind, soll man sie unverzüglich in die Preße führen, und allda treten laßen, nicht aber in der freyen Luft im Weinberge, wie durchgehends der Brauch ist, denn die Luft ist sowohl dem jungen Wein, welcher noch nicht vergohren hat, als dem alten, schädlich. Geschieht das Treten der Trauben mit blossen Füßen, so soll derjenige, welcher dies Geschäft zu verrichten hat, zuerst seine Füße ganz rein und sauber abwaschen — geschieht das Treten aber in Stiefeln, so sollen es ganz neue Stiefel seyn, und die einzig nur zu diesem Gebrauche gewidmet sind, und folglich das ganze Jahr zu nichts andern gebraucht werden.

Sind nun die Trauben gehörig zertretten, so trachte man sie zu kämmen, d. h. man soll sie von ihren Stielen und Kämmen mit einer eigends hiezu gehörigen Gabel abstreifen, denn wann die Stiele und Kämme mit gepreßt werden, welche bitter und herb sind, so verliert hierdurch der Wein an seiner natürlichen Güte. — Nach abgestreiften Kämmen von denen Trauben werden dieselben gepreßt, der ausgepreßte Most wird sogleich in die hiezu bestimmte und bestens gesäuberte

Ge-

Gefäße gebracht, wobey zu merken ist, daß sowohl die Preße selbst als die zur Weinlese, und Tretten der Trauben gehörige Bütten und sonstige Geschirre, acht Täge vor der Weinlese, nachdem selbe zuvor sauber ausgewaschen und bestens gereinigt worden sind, in Wasser eingeweichet werden müssen, weil ansonsten das Holz zu viel Wein in sich saugen würde.

Die Gefäße aber, in welche der junge Most eingefüllt wird, müssen besonders gesäubert werden, daß sie inwendig weder schimmlicht, noch stinkend sind, weil in dergleichen Gefäßen der Wein, welcher allen üblen Geschmack an sich zieht, sogleich verdorben wäre; man pflegt daher auch diese Gefäße von einem Bindner zubereiten zu lassen. — Wie übrigens der junge Wein ferner im Keller behandelt werden soll, ist eine besondere Wissenschaft, welche denen Weinhändlern zu wissen nöthig ist.

37te Frage.

Was hat nach der Weinlese in dem Weinberge zu geschehen?

Antwort.

Sobald der Wein gelesen, und ausgepreßt ist, soll man die Weinpfähle im Weinberge ausziehen, und in ordentliche Haufen legen; beym Ausziehen der Pfähle aber soll man selbe nicht hin und her stoßen oder bewegen, weil hiedurch das in der Erde steckende Theil des Weinpfahles abgebrochen, und der Pfahl so verkürzet wird, daß er um ein Jahr eher unbrauchbar wird — sondern wenn man die Pfähle ausziehen will, so soll man einen jeden Pfahl mit beyden Händen angreifen, und selben ohne, ihn erst hin und her zu bewegen, gerad hinausziehen.

38te Frage.

Ist es nöthig, den Weinstock vor Winters zu decken, oder aber ist es beßer, denselben ungedeckt und frey zu lassen?

Antwort.

Es hat beydes, sowohl das Decken als Nichtdecken des Weinstocks, sein Gutes und sein Schlimmes. Ein vor Winter wohl gedeckter Weinstock erfriert nicht so leicht den Winter hindurch, besonders kann ihm das Glatteis, welches einzig das ungedeckte Holz zu Grund richtet, nichts schaden, ist man

dahin-

dahingegen im Frühjahre mit dem Aufziehen des gedeckten Holzes etwas zu voreilig, so daß nachher, wenn man schon aufgedeckt hat, etwa noch Fröste einfallen, so kann dies gedeckt gewesene Holz, welches gleichsam etwas verzärtelt, und durch die Feuchtigkeit der Erde weich und mürbe geworden ist, nicht so viel aushalten, und wird sehr leicht von denen Frühjahrs-Frösten beschädigt. — Der Weinstock aber, welcher vor Winters nicht gedeckt wird, ist der Gefahr ausgesezt, den Winter hindurch durch das Glatteisen zu erfrieren, (trockene Fröste schaden nicht so leicht, als das Glatteis) dauert hingegen das ungedeckte Holz den Winter aus, ohne zu erfrieren, so ist es schon hart geworden, und können ihm die Frühjahrs-Fröste auch nichts mehr schaden. Übrigens aber liefert der vor Winters gedeckt geweste Stock, wenn er ferner im Frühjahre und Sommer nicht mehr beschädigt wird, mehr Wein, als der vor Winters nicht gedeckt gewesene Weinstock.

Die Erfahrung lehrt, daß in jenen Gegenden, bey welchen Wasser nahe vorbeyfließt, die Fröste meistens auf das Wasser fallen, dies mag wohl eine Haupt-Ursache seyn, daß man am Rheine die Weinstöcke ungedeckt läßt, ohne zu fürchten, daß selbe er-

frieren, dazugenommen, daß das alldort beßere Klima auch das Seinige dazu beyträgt.

Allein hier in Böhmen, wo schon von Jugend an die Weinstöcke zum Decken gewöhnet sind, ist es immer beßer und sicherer, dieselbe allemal vor Winters zu decken.

39te Frage.

Wie geschieht das Decken der Weinstöcke, und zu welcher Zeit soll selbes geschehen?

Antwort.

Das Decken der Weinstöcke geschieht, wenn man links oder rechts des Weinstocks, je nachdem man dieselbe auf die linke oder rechte Seite bequemlicher niederlegen kann, kleine und ohngefehr vier Zoll tiefe Furchen macht, und in selbe die Reben ganz behutsam ohne selbe vom Stocke los zureißen, hineinlegt, und mit Erde wieder zudeckt, um den Stock herum aber muß man die Erde recht beyziehen, und den Stock mit Erde wohl bedecken, damit die unteren Enden der Reben oder die Stamm-Enden wohl vor dem Froste gesichert sind, denn eben nur den untern Theil der Reben vor dem Erfrieren zu sichern, ist die Haupt-Absicht des

Deckens,

Deckens, wenn gleich der obere Theil der Rebe erfriert, so ist dies kein Schaden, weil im Schnitte dieser Theil ohnehin abgeschnitten wird, außer man wollte diese zu einem Ableger oder Senker gebrauchen, wozu sie untauglich seyn würden, wenn der obere Theil derselben erfroren wäre.

Das Decken selbst muß an einem heitern und trockenem Tage verrichtet werden, daß weder die Erde noch Reben naß sind, denn wäre das leztere, so würden die Augen in der Erde verfaulen, und folglich im künftigen Jahre kein Wein seyn. — Diese Arbeit endlich muß zu Ende Octobers, oder Anfangs November vollendet werden, weil, wenn man diese Arbeit später verschieben wollte, alsdann leicht Fröste einfallen, wodurch dann die Reben, wenn sie nachmals zur Erde gebogen werden sollen, gar leicht brechen.

40te Frage.

Ist es nöthig die Weinstöcke zu bedungen, wie und wann soll man dungen?

Antwort.

In jenen Gegenden, wo, wie hier in Böhmen, die Luft rauher, und das Klima etwas

was kälter ist, müssen die Weinstöcke bedunget werden, weil der Dung, ohne zu erwägen, daß er den Stock auch Nahrung giebt, denselben in Wärme hält, und die Zeitigung der Trauben befördert — in jenen Weinbergen hingegen, welche einen leichten und hitzigen Boden haben, kann der Dung (wenn man die Wahl des Dunges, und die Zeit, wann man düngen soll, nicht schicklich zu treffen weiß:) besonders wenn ein heißer und trockener Sommer folgt, mehr schädlich als nützlich seyn. — Man muß daher wohl wissen, zu welcher Zeit als man dungen soll, und welche Gattung Dunge sich für einen jeden Boden schickt.

Es ist schon ohnehin einem jeden bekannt, welcher vom Weinbau einige Erfahrung hat, daß man beym Bedungen der Weinstöcke den Dung nicht unmittelbar gerade auf den Stock oder Wurtzel geben dörfe, welches dem Stock den Brand verursachen könnte, wodurch er dann zuletzt eingehen würde: sondern man muß den Dung ohngefehr 2 Händebreit vom Stocke entfernt geben, man macht nemlich ober dem Stocke eine Grube, welche am besten in Gestalt eines halben Mondes gemacht wird, damit die Säfte der Dunge, welchen man in diese Gru-

be giebt und mit Erde bedeckt, sich besser um den Stock herum ziehen, und eine jede Wurzel davon genießen könne.

Die beste Zeit zu dungen ist jene vor Winter, weil der Dung den Weinstock den Winter hindurch erwärmet, und zugleich die Reben bey Eintretung des Saftes nicht nur die Winterfeuchte, sondern auch die Kraft der Dunge genießen, und durch selbe befruchtet werden.

Kann man aber wegen Kürze der Zeit oder andern Ursachen das Bedungen der Weinstöcke vor Winter nicht verrichten, und will selbes im Frühjahre verrichten, so muß solches so bald möglich und gleich Anfang Frühjahrs geschehen, solang als die Erde noch die ganze Winterfeuchte hat, weil sonst, wenn das Bedungen später vorgenommen würde, die Dunge bey eintrettender Sonnenhitze, und wenn noch dazu ein trockener heißer Sommer folgt, dem Weinstock mehr Schaden als Nutzen bringen, und eher ganz verbrennen würde.

41te Frage.

Welcher Dung ist für den Weinstock die beste und tauglichste?

Antwort.

Allerhand zusammengemischtes Erdreich, Gassenkoth, der ausgeworfene Schlamm aus Teichten, welcher aber wohl verlegen und durchgefroren seyn muß, ist der vorzüglichste und dem Weinstock am besten behagende Dung — ferner verbranntes Erdreich von Wiesen, verfaulte Nußschaalen, die Abfälle und Kehricht von Schuster, Schneider, Kürschner und Gerber, dient alles recht gut zum Bedungen der Weinstöcke — und in Ermangelung alles dessen bedient man sich auch sehr vortheilhaft des zu Hause erzeugten animalischen Dunges. — Bey diesem animalischen Dunge ist wohl zu merken, daß derselbe nicht noch roh und strohigt seyn darf, sondern er muß recht durchfaulet und verweset seyn, — zweytens muß man bey Anwendung dieses Dunges, sowohl auf die Beschaffenheit des zu bedüngenden Grundes, als auf die Gattung, Tugend und Untugend des Dunges selbsten, so wie auch auf die Zeit, wann gedunget

wird, Ruckſicht nehmen. Geſchieht das Bedungen im Frühjahre, ſo ſoll man keinen Dung gebrauchen, welcher ſeiner Natur nach mehr erwärmet als kühlet, z. B. Pferdsdunge, jene der Schaafe oder Tauben, u. d. g. — die Urſache iſt ſchon oben angeführt worden, weil dergleichen von Natur hitzige Dunge dem Weinſtocke, beſonders wenn ein hitziger trockener Sommer folgt, mehr ſchädlich als nützlich iſt — man ſoll ſich daher im Frühjahre vielmehr der Dunge vom Rind - und Schweinen-Vieh bedienen. Wird aber das Bedüngen der Weinſtöcke vor Winters verrichtet, ſo ſoll man auf die Beſchaffenheit des zu bedüngenden Bodens Rückſicht nehmen, und auf den ſchweren und ſteifen feuchten Boden, den erhitzenden Pferds- oder Schaafs-Miſt geben. — Auf den leichten und trockenen Boden aber mag man vor Winters ohne Unterſchied den Pferds - als Rinds-Miſt anwenden, wenn er gleich eingehackt wird.

42te Frage.

Wie kann man in Anſehung der Witterung beiläufig voraus wiſſen, ob man vielen und guten Wein zu hoffen habe?

Ant-

Antwort.

Wenn der Weinstock gehörig und gut bearbeitet worden, und dann erstens ein warmer Herbst war, daß das Holz recht reif und zeitig geworden, ferner im Winter nicht erfroren, oder von denen Frühjahrs-Frösten beschädigt worden ist; wenn während der Blüte des Weines schöne warme Witterung ist, und keine starke Regen einfallen, welche die Blüte abschlagen; wenn der Wein recht gleich abblühet, so daß der erste ohngefehr acht Tage vor Johanni zu blühen anfängt, und der lezte längstens acht Tage nach Johanni schon verblühet hat; wenn endlich während dem Sommer sowohl als im Herbste schönes warmes, und mit warmen Regen öfters abwechselndes Wetter ist: so darf man mit gutem Grund vielen und guten Wein hoffen.

Schlüßlich wird es nicht überflüßig seyn, hier anzumerken, daß im Frühjahre, wenn die Reben treiben, so wie später, wenn der Wein schon blühet, im Weinberge nichts gearbeitet werden solle, weil man erstens die Augen, leztens aber die Blüte abstoßen, und folglich kein Wein seyn würde.

43te Frage.

Ist es rathsam, zwischen die Weinstöcke Bäume zu pflanzen?

Antwort.

Wenn man die Sache nur ganz obenhin betrachten will, so wird man finden, daß die Bäume denen Weinstöcken sehr schädlich sind; denn die Bäume entziehen nicht nur vermittels ihrer Wurzeln denen umstehenden Weinstöcken die Nahrungssäfte aus der Erde, sondern verhindern auch durch ihre Blätter, daß die Sonne die Weinstöcke nicht ungehindert bescheinen kann, da doch bekanntermaßen der Weinstock vor allen andern Pflanzen am meisten der Sonne bedarf, und ohne selbe gar nicht fortkommen kann. Wer aber diesem allem ohngeachtet zwischen die Weinstöcke Bäume setzen will, der soll wenigstens hiebey den Vortheil nicht außer Acht lassen, daß er nemlich die Bäume recht weit auseinander, und vielmehr an den äußersten Rand des Weinbergs, als in die Mitte desselben setze, und zudem solche Bäume wählen, welche keine große breite Blätter haben, wie z. B. das rothe Obst,

Pfer-

zur Seite 55.

Sorten; als:

Wei	Untugend dieser Traube.
	Bein, erfordert aber einen war- wenn er zeitig werden soll.
	, leidet nicht leicht im Winter, daher vielen Vorzug.
	tbar, fault aber leicht bei nas- rung.

*) jedes seinen besondern Numerum an die angemerkte Traube finden

Verzeichniß

nachstehender im Weinberge N. N. befindlicher Trauben-Sorten; als:

Nro. des Weinviertels *).	Nro. der Traube.	Gewöhnliche Namen derselben.	Farbe.	Tugend oder Untugend dieser Traube.
1.	1.	Muskateller.	Grüner.	Giebt den besten Wein, erfordert aber einen warmen Sommer, wenn er zeitig werden soll.
1.	2.	Zirifandel.	do.	Ist sehr fruchtbar, leidet nicht leicht im Winter, und verdienet daher vielen Vorzug.
2.	1.	Elbing.	Weiß.	Ist ebenfalls fruchtbar, fault aber leicht bei nasser Witterung.

*) Bekanntlich ist jeder Weingarten in Vierteln eingetheilt, wovon ein jedes seinen besondern Numerum haben soll, damit man gleich wissen könne, in welchem Viertel man die angemerkte Traube finden kann.

Pfersching, Mandeln u. d. g. diese verursachen wenigstens keinen großen Schatten; er hüte sich aber, Äpfel, Birnen, u. d. g. Bäume, am allerwenigsten aber Kastanien, oder welsche Nüße zwischen den Weinstock zu setzen, denn die Erfahrung lehrt, daß unter dergleichen Bäumen der Weinstock gar nicht fortkömmt.

Schon oben in der 7ten Frage und Antw. ist gesagt worden, man solle in jedem Weingarten ein Register oder Verzeichniß über die darin befindliche Trauben-Sorten führen, welches Verzeichniß ohngefehr auf folgende Art geführt werden kann:

(Siehe beigefügte Tabelle.)

In der Anleitung zur deutschen Landwirthschaft von Bernhard Sebastian Nau, Professor der Kameral-Wissenschaften zu Mainz, finde ich ein Verzeichniß der verschiedenen Trauben-Sorten, welches ich hier wörtlich anzuführen, nicht am unrechten Ort zu seyn, erachte, weil erstens diese Anleitung jene, für welche ich schreibe, nicht besitzen, zweytens in selber weiter vom Weinbau ferner nichts gesagt wird — nur werde ich in diesem Verzeichniß bey jenen Gattungen, welche in unserm Boden und Klima gut fortkommen, es besonders anmerken.

In gedachter Anleitung pag. 191. Zehnter Abschnitt §. 257. Der Weinstock ꝛc. hat nach der Verschiedenheit des Himmelsstrichs, Bodens, und der Wartung eine Menge Abarten erzeugt, welche man zuerst kennen muß, um nach Beschaffenheit der Umstände die tauglichsten davon auszusuchen.

1. Vitis unifom. Die Blätter sind in fünf Einschnitte, und diese wieder in tiefere getheilt, von denen der mittelste der längste und breiteste ist. Die untere Fläche der Blätter ist mehr oder weniger mit einzeln feinen Haaren besetzt.

Nach

Nach Hrn. Helbling lassen sich die Abarten am füglichsten in folgende abtheilen:

I. In rothe Trauben.

A. Hellrothe.

a. Rundbeerige.

a) Veltliner, Rothräifler, rother Ziehrfahtner. Mit grobadrigen, fünflappigen, unten wolligen Blättern, und runden fleischrothen, süßen, saftigen Beeren. — Diese Sorte ist sehr fruchtbar, wird nicht leicht vom Frost, Meelthau ꝛc. beschädigt, kommt leicht fort, und taugt für unsern Boden.

b) Rothe Bihanel. Mit zarten fünflappigen, unten dünnwolligen Blättern, und runden rothaderigen, saftig = wässerigen Beeren.

b. Länglichbeerige.

c) Rothe mehlweisse, rothweisse. Mit fein adrigen, fünflappigen, unten dünnwolligen Blättern, und länglichrunden, fleischrothen, wässerigen Beeren.

d) Rother Muskateller, rothe Traminer, fränkische Trauben. Mit spitzigen, fünflappigen, feinadrigen, unten dünnwolligen Blättern, und länglichrunden, hartfleischigen, rothschielenden, süßen Beeren.

B. Dunkelrothe.

e) Großschwarze. Mit feinadrigen, unten rauhen dünnwolligen Blättern, und dunkelrothen, sehr großen, runden, wässerigen Beeren.

f) Schwarz Abendroth. Mit hellglänzenden, unten wolligen Blättern, und dunkelrothen, hartschaaligen, großen, runden Beeren.

C. Schwarzrothe.

a. Rundbeerige.

g) Schwarze Muskateller. Mit dünnen, rundlichen, unten blaßgrünen, wolligen Blättern, und schwarzen süßen, gewürzhaften Beeren.

h) Schwarze Raifler. Mit runden, drey-lappigen, unten wolligen Blättern, und schwarzen zusammenziehenden kleinen Beeren.

i) Schwarze Fränkische. Mit rundlichen, dreyspaltigen glatten Blättern, und schwarzen zuckersüßen, frühzeitigenden Beeren.

k) Schwarzer Zierfahlner, blauer Zierfahlner. Mit dünnen fünflappigen, unten zartwolligen Blättern, und runden, schwarzen, dickschaaligen, süßen Beeren.

l) Schleentrauben. Mit rundlichen glatten Blättern, schwarzen säuerlichen, und zusammenziehenden Beeren. Verdient nicht angebaut zu werden.

b. Länglichbeerige.

m) Schwarze Burgunder. Mit dreyspitzigen, lappigen, und harten Blättern, die Beeren sind länglich, schwarz und frühreifend; eine sehr fruchtbare Sorte, welche auch in unserm Boden und Klima gut fortkommt.

n) Schwarze Zapfner. Mit rundlichen, glatten, fünflappigen Blättern, und großen länglichrunden, schwarzen, dünnschaaligen, süßen Beeren.

o) Schwarze oder blaue Geistuten. Mit zugespitzten, unten rauhen Blättern, und großen eyrunden, dunkelrothen, hartfleischigen Beeren. Kommt in jedem Boden fort; ist sehr ausgiebig.

II. Grünliche Trauben.

a. Länglichbeerige.

p) Weisse Geistuten. Mit zugespitzten, unten rauhen Blättern, und großen, eyrunden, hart fleischigen, dickschaaligen Beeren, ist evenfalls sehr fruchtbar und ausgiebig.

q) Weisse oder grüne Lägler. Mit fünftheilig dreylappigen Blättern, welche unten filzig sind; die Beeren sind länglich, groß und süß.

r) Weisse Augster Frühtrauben. Mit fünflappigen Blättern, deren mittlerer Lappen breit, und die untere Fläche filzig ist, die Beeren sind länglich, gelb und süß.

s) Weisse Zapfner. Die Blätter sind fünflappig und unten filzig, die Beeren länglich, groß, und saftig.

t) Grüne Mohlweisse. Mit starken, dreylappigen, unten filzigen Blättern, die Beeren sind länglich, weiß bestaubt, wässerig, und laxiren stark.

u) Grüner, weisser, oder blanker Burgunder. Mit rundlichen, fünflappigen hellgrünen, unten dünnwolligen Blättern, die Beeren sind länglich, gelb, süß, und frühzeitigend.

v) Grüne Muskateller. Mit dicken, unten wolligen, fünflappigen Blättern, länglichen, grüngelben, wohlschmeckenden Beeren; diese Sorte ist zwar stark, dauerhaft, leidet nicht leicht vom Frost Schaden, allein er erfordert, so wie alle Muskateller, einen anhaltend warmen Sommer, wenn er zeitig werden soll.

w)

w) Weisser Muskateller. Mit dicken, dünnwolligen Blättern, und länglichen, weißgelben, wohlschmeckenden Beeren.

x) Weisse Zuckerweinbeere. Mit eckigen, dreyspaltigen, unten dünnwolligen Blättern, und länglichen, grüngelben, zuckersüßen Beeren.

y) Weisse Raifler. Mit zarten, runden, dreyspaltigen, unten dünnfilzigen Blättern, und länglichen, gelblichen, süßen kleinen Beeren.

z) Weisse Seeweinbeere. Mit kaum getheilten dreyeckigen, unten filzigen Blättern, und länglichrunden, weißgrünen, saftreichen Beeren.

aa) Grüne Silberweisse. Mit spitzigen fünflappigen, oben glänzenden Blättern, und rundlichgrünen, saftigen Beeren; diese Sorte ist fruchtbar und giebt dauerhaften Wein.

b. Rundbeerige.

bb) Grüner Zierfahlner. Mit runden, dreyspaltigen, ganz glatten Blättern, und

grünen

grünen, runden, wohlschmeckenden, frühzeitigenden Beeren. Diese Sorte verdient vielen Vorzug, und hierorts stärkern Anbau, weil er weder vom Frost, noch Meelthau leicht beschädigt wird, weswegen er auch sehr fruchtbar ist.

cc) Weisser Scheuchner, Scheukurn. Mit eckigen, dreylappigen, hellgrünen, glatten Blättern, und runden, weißgelben, saftreichen Beeren; verdient ebenfalls angebaut zu werden, weil er auf jedem Boden leicht fortkommt.

dd) Weisse Honigweinbeere. Mit rundlichen, dreylappigen, unten dünnwolligen Blättern, und runden, gelblichgrünen, honigsüßen Beeren.

ee) Kleine Rieflinge, grüner Riesling. Mit spitzigen, fünflappigen, feinadrigen, unten dünnwolligen Blättern, und runden, gelblichgrünen, hellen kleinen, schmackhaften Beeren. Diese Sorte findet man am Rhein, an der Mosel sehr häufig, und liefert einen guten starken Wein; auch würde diese Sorte in unserm Boden gut fortkommen, weil sie dauerhaft ist, und

nicht

nicht leicht den Winter über Schaden lei- det.

ff) Weisse Roßschwänzel. Mit fünflappigen, feinspitzigen, breitausgeschnittenen, glatten Blättern, und großen, runden, weißgelben, dickhaütigen, süßen Beeren.

gg) Grüne Krämler. Mit spitzigen, ganz glatten Blättern, und grünen, runden, dickschaaligen spätzeitigenden Beeren.

hh) Der weisse Muskateller. Mit dreyeckigen, fast ungetheilten, glatten Blättern, und großen, runden, weißgelben Beeren, von gewürzhaftem Muskatgeschmack und hartem Fleisch. (siehe oben Muskateller.)

ii) Die Grobe. Mit ungetheilten, eckigen, unten wolligen Blättern, und runden großen, weissen, dickhaütigen Beeren.

kk) Die braune Elblinge, Weissalben. Mit fast ungetheilten, eckigen, dünnen, glatten Blättern, und runden, großen, weißgelben, braungefleckten Beeren; diese Sorte ist sehr Mostreich und ausgiebig, fault aber sehr leicht.

Außer diesen von Herrn Helbling beschriebenen Sorten, sind nebst mehrern folgende noch von Wichtigkeit.

II. Gutedel. (Chasselas.)

a) Grüner. Mit fünftheiligen, langstieligen, unten blaßen Blättern, langen engbeerigen Trauben, und großen runden, weißgrünen Beeren.

b) Rother. Er unterscheidet sich nur durch die kleinern und rothen Beeren, und mehr engbeerigen Trauben.

c) Rother Spanniger. Die Blätter sind spitzgekerbt, und fünftheilig, unten blaßgrün, die engbeerigen Trauben haben große Achseln, und große, runde, hellrothe Beeren.

d) Weisser oder gelber Gutedel. Die Blätter sind länglich, tief gekerbt, und zackiger als an der ersten Sorte, gelblich und glatt, die Trauben groß und weitbeerig, die Beere groß, rund und weißgelb.

e) Schwarzer Gutedel. Die Trauben sind größer, als an der vorigen, die Beere groß, rund und schwarz.

num) Corinthentrauben. Sie findet sich mit rothen, schwarzen, blauen, und weißen Trauben. Vielleicht stammen sie vom Gutedel, mehrentheils sind die Beeren klein und kernlos, und geben getrocknet die kleinen Rosinen.

2. Vitis laciniola. Petersilientraube. Mit fünflappigen, vielmal gespaltenen Blättern, und gelben etwas plattgedruckten, frühzeitigenden Beeren, welche süß und wohlschmeckend sind, diese Sorte ist an ihrem Laub, welches dem Petersili sehr ähnlich ist, leicht kennbar.

Außer diesen hier beschriebenen Sorten giebt es noch sehr viele andre, welche alle zu kennen, samt ihren verschiedenen Namen, welche sich schier mit jeder andern Gegend ändern, eine vieljährige Erfahrung erfordert wird, so wie man eben durch erst anzustellende Versuche erfahren muß, welche Sorte in diesem, und welche in jenem Boden am besten fortkömmt.

Eine Beschreibung aller bisher bekannten Wein-Sorten wäre sehr zu wünschen, und würde von ungemein großem Nutzen seyn.

Diese

Diese Beschreibung könnte unmaßgeblich auf folgende Art zu Stande gebracht werden:

In der Herbst-Zeit, wenn die Trauben schon vollkommen ausgewachsen, und ausgereift sind, müßte man in einer Gegend, wo Wein gepflanzt wird, z. B. hier in Böhmen, alle Traubengattungen, so hier wachsen, in ihrer natürlichen Größe, Farbe, so wie auch die Reben sammt ihren Blättern, leztere aber besonders mit allen ihren Einkerbungen abmahlen, ober diesen abgemahlten Trauben müßten dann die Namen dieser Trauben, mit welchen man selbe hier in Böhmen zu benennen pflegt, und unter denenselben zugleich dererselben Tugend oder Untugenden, d. i. ob sie fruchtbar oder nicht, ob sie dauerhaft sind, dem Frost und Meelthau leicht widerstehen oder nicht, u. a. d. beysetzen.

Hätte man nun dergestalten die Beschreibung der hier in Böhmen vorfindlichen Traubengattungen fertig, so müßte man in jede andere Gegend, wo Wein gepflanzt wird, eine dergleichen Beschreibung schicken, allwo man denn ebenfalls zur Zeit, wenn die Trauben vollkommen zeitig sind, in denen Weinbergen nachsehen müßte, welche Gattungen denen in der Beschreibung abgemahlten vollkommen ähnlich sind; hat man diese ge-

funden, so merkt man in der Beschreibung bey der ähnlichen Gattung auch den Namen an, mit welcher diese Gattung in jener Gegend, in welcher die Untersuchung geschehen ist, benennet wird, sammt ihrer besondern Tugend oder Untugend, so selbe in jener Gegend äußert; fände sich nun, daß in dieser Gegend außer jenen Gattungen, welche in der Beschreibung abgemahlet sind, noch andere Sorten vorfindig wären, so müßten diese Gattungen ebenfalls, wie oben gesagt worden, abgemahlet, und der Beschreibung beygerückt werden, und dergestalten müßte man auch in jeder andern Gegend, wo Wein gepflanzt wird, verfahren. — Zugleich müßte bey jeder Gegend auch die innere Beschaffenheit des Grund und Bodens, Klima und Lage angemerkt werden.

Durch eine dergleichen Beschreibung würde man nicht nur jede Trauben-Gattung leicht kennen lernen, sondern man würde auch durch selbe gleich wissen können, welche Gattungen man sich für seinen Grund und Boden wählen solle.

Ver-

Verhaltungs-Regeln
für die
Weiners.

1tens: Soll keiner als Weiner dienen und angenommen werden können, welcher nicht erweiset, daß er eine hinlängliche Kenntniß von Pflanzung und Pflegung des Weinstocks habe, und wegen diesfalls ausgehaltener Prüfung das Attest aufweisen kann.

2tens: Die Annehmung sowohl als Entur-laubung eines Weiners soll nicht eher statt haben, als nach gänzlich vollbrachter Weinlese, und Preße, welches ohngefehr 14 Tage nach Michaeli zu seyn pflegt, der vor dieser Zeit aus seinem Dienste trettende Weiner soll aus der Zahl der Weiner ausgestrichen, und ferner als Weiner zu dienen nicht mehr befugt seyn.

3tens: Muß jeder Weiner den Eid ablegen, daß er alle und jede Arbeit des Weinbergs treu und fleißig, und so wie es in gegenwärtiger Abhandlung gezeiget wor-

worden, verrichten werde, und jederzeit den Nutzen seines Herrn bewirken wolle; er soll daher

4tens: Bey schärfster Ahndung sich nicht unterfangen, einiges Schnittholz, Ableger, oder Refunken ohne Vorwissen seines Herrn zu verkaufen, sondern soll vielmehr von dergleichen Setzlingen stets einen ansehnlichen Vorrath haben, um den Weinberg gehörig im Holze erhalten zu können.

5tens: Soll ebenfalls der Weiner im Herbste, wenn die Trauben zeitigen, so wie während der Weinlese, bey schärfster Ahndung keine Trauben entwenden oder verkaufen.

6tens: Soll er eben um diese Zeit die Weinberge besonders bey Nacht hüten, damit nicht von andern Dieben die Weintrauben gestohlen werden, so wie er auch das ganze Jahr darauf zu sehen hat, daß kein Vieh in den Weinberg komme, welches die Weinstöcke beschädigen würde.

7tens: Vor der Weinlese soll der Weiner alle zur Lese nöthige Geräthschaften, als Bütten, Züber, Fäßer u. dg. zurecht bringen, ausbrühen, und rein machen,

so

so wie auch die Preße selbst bestens rein auswaschen, und wenigstens acht Tage vor dem Weinpreßen auf selbe Wasser geben, damit sich selbe satisam tränke, und nicht nachher viel Wein in sich saugen könne.

8tens: Auf alle diese Geräthschaften, so wie auf jene, so zur Bearbeitung des Weinbergs nöthig sind, hat der Weiner obacht zu geben, dafür zu stehen, und zu haften, damit nichts entfremdet, oder muthwillig verbrochen werde, welches alles der Weiner zu ersetzen hat.

9tens: Soll in Winters-Zeit der Weiner die Pfähle spitzen und zurecht richten, die kurzen aber zur Zeichnung des jungen Holzes besonders auf die Seite geben, und versorgen, dieselbe aber ja nicht verbrennen, und hat er auch wohl darauf zu sehen, daß selbe während dem Winter von andern nicht gestohlen werden; endlich

10tens: Wenn im Winter wegen schlechter Witterung der Weiner im Weinberge nichts arbeiten kann, soll er sich einen Vorrath an Strohbinden oder Strohwischen, welche er im künftigen Frühjahre zum Binden der Reben benöthigt,

zurecht

zurecht machen; wie nicht minder soll er sich zu seinen Arbeitsgeräthschaften, als da sind: Pickel, Hacken, Karsten, Schippen, Pfahleisen, Spitze u. dgl. vorräthige Stiele oder Handhaben, verfertigen, weil zu solcher Arbeit im Frühjahre keine Zeit übrig bleibt.

Druckfehler.

Seite	Zeile		statt:	lies:
3	2	von unten	sitzen kann	sitzen bleiben kann.
5	2	— —	Refunker	Refunken.
8	19	— —	Rigolen	Rajolen.
9	13	— —	Refunker	Refunken.
9	15	— —	Dunger	Dunge.
10	3	— —	wizuidat	wysinjtati.
13	8	— —	Schnitthlözer	Schnitthölzer.
15	2	— —	techenweis	reihenweis.
18	9	— —	zur senken	zu senken.
18	1	— —	nur Wurzel	neue Wurzeln.
21	5	— —	oder Reben	der Reben.
22	7	— —	des aufziehenden	des aufzuziehenden
25	7	— —	in Knoten	auf Knoten.
26	7	— —	auch mehrere	auf mehrern.
28	9	— —	worden	werden.
31	2	— —	altem Gras	allem Gras.
41	6	— —	Obrikeit	Obrigkeit.
57	4	— —	Ziehrfahtner	Ziehrfahlner.
61	8	— —	Mohlweisse	Möhlweisse.
63	3	— —	starfen	starken.

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Lintemer, Franz Anton

Kurze Abhandlung, wie man einen neuen Weingarten regelmäßig anlegen und ferner methodisch bearbeiten soll nebst einem besondern Anhang und Belehrung für die Weiners. In 43 Fragen und Antworten vorgetragen und beantwortet

Prag 1801

Oecon. 2174 l#Beibd.1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11349374-5